LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Les vendanges; — Sécheresse. Fils de fer. Pourriture grise Mildiou; — Greffages divers; — Potasse, chaux et chlorose. 201
C. G. V. — Manifestation contre l'entrée illégale des vins étrangers en France.. 206
Pierre Larue. — En pleine saison 1931 207
A. P. V. — Le vin compris dans le prix du repas 207
A. Téléki. — Sur la perle de Csaba 209
Ch. Lemale. — L'emploi des moûts concentrés et l'intérêt de la concentration pour les vignobles à grand rendement 210
G. Moatti. — Une réglementation du sucrage à adopter..... 211
Arthur Cadoret. — Polyculture et cultures associées (*fin*) 213
P. D. — Distribution d'énergie électrique..... 218
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Centre d'apprentissage de bergers du Merle. — Exposition internationale de culture mécanique..... 219
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Les vendanges

Les vendanges sont commencées depuis la fin de la semaine dernière. On a coupé d'abord les teinturiers précoces : Petit Bouschet, etc..., et on passe maintenant aux Aramons. Ceux-ci ne sont mûrs que dans les terres chaudes, où la sécheresse n'a pas eu d'effets appréciables.

Ailleurs, la maturation ne fait pas de progrès sensibles ; la récolte ne sera générale que dans les premiers jours de septembre.

Les raisins sont sains, pas de rot brun ni, jusqu'ici, de pourriture grise, à peine de l'eudémis et aussi un peu d'oïdium, mais l'oïdium améliore le vin. Il est dès maintenant certain que les vins seront de très bonne qualité.

Sécheresse. Fils de fer. Pourriture grise. Eudémis. Mildiou.

Si la plupart des régions viticoles de la France sont trop copieusement arrosées par des pluies presque quotidiennes, il est loin d'en être de même dans la région méditerranéenne.

Ici des menaces de pluie, oui ; très souvent même, des nuages qui paraissent devoir amener le déluge, et puis rien, ou quelques gouttes seulement marquant à peine la poussière des routes. Sauf dans quel-

ques rares localités où elle a donné 56 mm., la plus forte pluie reçue depuis longtemps n'a pas dépassé 20 mm. — 20 mm., c'est quelque chose si la terre n'est pas trop sèche à la surface, mais si le vent du Nord vient à souffler tout de suite après, tout s'évapore avant que la vigne y ait trouvé un bénéfice quelconque.

Tout s'est bien passé ainsi : et les vignes situées en terre peu profonde, argileuse et se fendillant facilement, ou enherbées, se sont mises à recroqueviller leurs feuilles comme pour en diminuer la surface d'évaporation, à allonger, seulement en apparence, leurs grappes dont les grapillons se sont repliés vers l'axe central et dont les grains n'ont pu ni grossir ni mûrir.

Cela chacun peut facilement le constater ; et constater aussi que, dans un vignoble *morcelé*, certaines parcelles sont d'un beau vert frais, tandis que d'autres sont déjà en train de perdre leurs feuilles ; entre ces deux cas extrêmes, de nombreux intermédiaires.

Les vignes enherbées ou encore les moins régulièrement labourées, à moitié propres, sont les plus atteintes par la sécheresse. Celles dont la surface du sol est bien meuble ont bien résisté ; et parmi celles-ci, il faut signaler spécialement les vignes sur fil de fer. La bonne culture y est évidemment pour beaucoup, mais il y a certainement autre chose, qui est peut-être ceci :

Les vignes basses non palissées, étalent leur feuillage sur une surface horizontale égale au carré de l'espacement, soit le plus souvent $\overline{1{,}50}^{2} = 2\ m^2\ 25$. Toute cette surface reçoit régulièrement les rayons solaires.

Sur fils de fer, la surface foliacée, *palissée*, s'étale sur un plan verticale de 1 m. 50 de longueur et souvent moins et sur une hauteur variable, mais de 1 mètre le plus souvent ; surface totale un mètre carré et demi. Un des côtés de ce plan vertical, le côté Sud, reçoit le soleil pendant une bonne partie de la journée ; mais le côté Nord ne le reçoit pas ou presque pas. Voilà pour l'orientation Est-Ouest. Mais pour l'orientation N.-S ? Ici un côté est éclairé pendant une moitié de la journée et l'autre côté pendant l'autre moitié. Et ainsi les vignes palissées sur 3-4 rangs de fil de fer reçoivent deux fois moins de soleil que les vignes à végétation étalée sur le sol. On conçoit maintenant qu'elles paraissent être d'un beau vert frais quand les autres sont plus ou moins grillées. C'est donc un avantage sérieux pour les régions lumineuses du Midi de la France, de l'Afrique, etc. Dans les régions du Centre et du Nord de la France, en est-il de même ? Sûrement non, car ici ce qu'il faut, c'est du soleil, de l'éclairement en surabondance et qui est obtenu par le palissage séparé de souches peu développées, ou de bras, non sur fil de fer, mais sur échalas.

Le point capital de cette note est d'appeler à nouveau l'attention de nos lecteurs sur la valeur comparée, au point de vue résistance à la sécheresse, de la culture superficielle, qui veut aussi le fil de fer, avec des instruments ad hoc, et de la culture profonde à la charrue.

De très nombreuses publications ont établi que les vignes cultivées superficiellement étaient au moins aussi belles que celles où pénétrait la charrue. Voyez les articles de M. Dupuy, professeur d'Agriculture à Narbonne, parus dans ce journal. Mais il y a des résultats, des faits, des opinions qui demandent sans cesse à être contrôlés. Ils ont été obtenus ou exprimés dans des conditions déterminées, quoique variées. Qui sait, cependant, si dans d'autres conditions, de saison par exemple, ils ne seraient pas différents? Or, cette année, nous avons l'avantage, si je puis m'exprimer ainsi, d'avoir une année extrêmement favorable à la mise en évidence des effets de ces deux procédés culturaux sur la sensibilité de la vigne à la sécheresse. Je demande donc encore une fois à nos lecteurs d'examiner, à ce point de vue, leurs vignes et aussi celles de leurs voisins, — cela est facile pendant les vendanges — de noter leurs remarques et de nous en faire part dans l'intérêt de tous.

Le fil de fer impose presque toujours la *taille longue*, Guyot ou autre; les longs bois sont étendus sur le fil de fer inférieur et les grappes, si elles sont un peu longues, pendent au dessous, bien à l'air ou à la lumière, leur maturation en est certainement favorisée dans la plupart des cas. Des grappes qui mûrissent au soleil ont le plus souvent des grains de calibre un peu réduit, la maturation à l'ombre aboutit au contraire aux gros grains.

Or les grains développés à l'air libre, au soleil, de calibre réduit, ont aussi une peau épaisse, qui leur permet de mieux résister aux attaques de la pourriture grise.

Il y a lieu évidemment de se préoccuper des attaques possibles de cette maladie sur les raisins mûrissant, d'abord dans les régions pluvieuses, mais aussi dans les régions sèches où la pluie la plus désirée est aussi la plus redoutée. Et l'on nous demande ce qu'il y a à faire pour en éviter les dégâts. Quand le raisin est en cours de maturation, il faut se garder de le traiter par une drogue quelconque, laquelle ne pourrait être que préjudiciable à la qualité du vin sans avoir une action efficace sur la maladie.

Le mieux, c'est de pratiquer un *léger* effeuillage mettant la grappe assez à l'air pour qu'elle reçoive, au moins pendant une partie de la journée, les rayons du soleil. Je pense que l'efficacité de l'effeuillage tient aussi à ce que la lumière solaire détruit les germes de la pourriture grise, que grappes et grains portent en grand nombre. Et, comme on le sait, les grappes bien éclairées écartent aussi l'eudémis et la

cochylis. Voyez les souches faibles aux grappes visibles de tous côtés combien elles sont peu atteintes, en comparaison de celles des vignes vigoureuses et ombragées!

Les vignes palissées sur plusieurs rangs de fil de fer sont-elles plus ou moins sensibles au mildiou que les vignes basses? Au printemps, pour un même éloignement du sol des jeunes pousses, qui sont toujours à peu près verticales, il n'y a, semble-t-il, aucune différence appréciable. Par la suite, les choses changent. Les rameaux non palissés s'appliquent sur le sol, dans un plan plus ou moins horizontal, tandis les rameaux palissés s'établissent dans un plan vertical. Les germes du mildiou venant de l'extérieur, atteignent davantage ces derniers, qui sont en somme dans la position du tireur debout, les rameaux étalés étant dans la position du tireur couché.

A l'arrière-saison, tout change encore. Les sommets des rameaux étalés sont près du sol, où la rosée est le plus abondante, on sait pourquoi. A 1 m. 50 du sol, la rosée est souvent inexistante ou de moins longue durée. Et cela suffit pour que les vignes *non* palissées perdent leurs feuilles sous l'action du mildiou après les vendanges, alors que les vignes palissées restent intactes et d'un beau vert.

Greffages divers

La greffe « Mayorquine » ou la « Cadillac » peuvent être effectuées en ce moment. Ne pas oublier de rogner les rameaux du sujet de manière à concentrer sa puissance dans la région du greffon.

C'est aussi la bonne époque d'exécution de la greffe d'automne. Le sujet est décapité et greffé comme au printemps. Faire une forte butte.

Potasse, chaux et chlorose

Nous avons reçu l'intéressante note suivante :

« J'ai lu avec attention et intérêt votre dernière note sur la Chlorose, publiée in *Progrès Agricole et Viticole*, 12 juillet 1931, p. 32.

J'ai constaté pour ma part de fortes attaques de chlorose cette année dans los vignobles de l'Aude et de tout le Sud-Ouest, alors que l'année dernière ces mêmes vignobles en avaient été indemnes.

Vous en recherchez les causes et vous ne pouvez vous prononcer.

J'estime que l'explication paraît découler des considérations que j'ai exposées dans mon étude « Calcium et Mildiou » au sujet de l'antagonisme du Potassium et du Calcium, étude à laquelle vous avez porté intérêt et que vous avez bien voulu publier dans les N^os^ du *Progrès Agricole et Viticole* des 12 et 19 avril 1931.

Je vous adresse ci-inclus un exemplaire du tirage à part de la dite note en attirant votre bonne attention sur les pages 7, 8, 9 et 10 et particulièrement des renvois du bas de ces pages.

A mon avis, il y a eu en 1930 excès de potasse, par rapport à la chaux, dans les tissus des organes de la vigne, et c'est de là qu'est résultée la grande vulnérabilité des grappes pour le mildiou, en même temps que les trois faits suivants : faible degré des vins, faible acidité fixe, et abondance de potasse dans ces vins, généralement constatés pour les vins de 1930.

Avant de formuler mon opinion sur ces derniers points, telle que je l'ai consignée dans l'étude en cause (note page 8), j'ai consulté bien entendu des personnalités éminentes de l'œnologie, notamment M. le Prof. Ventre, et les Directeurs des Stations Œnologiques Dubaquié, Vincens, Astruc, Hugues, etc., et je me suis basé sur leurs réponses concordant avec mes observations personnelles.

En 1931, il s'est produit le phénomène inverse de celui de 1930. Les organes de la vigne doivent contenir plus de chaux et moins de potasse et de fer que l'année précédente, ces deux derniers éléments ayant été trop abondamment absorbés par les racines en 1930, et leur assimilation ayant été rendue moindre par suite d'une humidité moins grande du sol en 1931.

Ce n'est pas la première fois que je remarque que les Rupestris *en année sèche*, sont plus sensibles à la Chlorose que les Riparias. C'est qu'il leur a manqué l'action protectrice du fer et de la potasse du sol, éléments qui devaient être insuffisants ou peu assimilables dans les parties profondes du sol, où plongent les racines pivotantes du Rupestris, alors qu'ils étaient plus à la portée des racines superficielles de Riparia.

N.-B. — L'absence à peu près complète de Mildiou en 1931, coïncidant avec la présence générale de la Chlorose, ne fait que corroborer la théorie que j'ai exposée dans mon étude « Calcium et Mildiou ».

C^t H. Armet (Aude).

Les plantes épuisées par la surproduction sont très appauvries en potasse, en fer, mais enrichies en magnésie et en chaux ; et l'année suivante, elles jaunissent fortement. La potasse ne peut faire de mal, mais, jusqu'à maintenant, dans les essais entrepris pour mesurer ses effets contre la *chlorose calcaire*, elle n'a pas paru avoir une efficacité marquée sur des vignes non épuisées.

Le fer au contraire, est toujours très actif.

Quant à la chaux, elle surabonde, avons-nous dit, dans les vignes épuisées qui, par la suite, jaunissent en terrain même peu calcaire. Mais en 1930, il n'y a pas eu épuisement, et jamais, peut-être, les vignes n'ont été plus belles que cette année 1931, sauf les cas chlorotiques cités et non encore éclaircis.

Notre correspondant peut s'atteler à cette question, dont la solution ne manquera pas d'être d'un haut intérêt.

J'ai conseillé pour combattre ces cas de chlorose exceptionnels de pulvériser sur le feuillage à trois reprises très rapprochées une solution de sulfate de fer à 1 o/o. Très efficace aussi est le badigeonnage du tronc *entaillé* obliquement en 3 endroits (Procédé Vidal) avec une solution de sulfate de fer à 15 o/o.

L. Ravaz.

MANIFESTATION
CONTRE L'ENTRÉE ILLÉGALE DES VINS ÉTRANGERS EN FRANCE

Cette manifestation, organisée par la C. G. V., a eu lieu mardi, 25 courant, sur l'Esplanade de Montpellier, en plein air, autour du Kiosque Bosc. Plusieurs milliers de viticulteurs venus d'un peu partout, mais surtout de la région méditerranéenne, avaient répondu à l'appel.

Des discours nets, précis — que l'heure tardive à laquelle ils nous parviennent, ne nous permet pas de publier aujourd'hui — ont été prononcés par MM. Coste, *président de la C. G. V.;* Bayrou, *président de la Confédération de défense, ralliée maintenant à la C. G. V.;* de Crozals, *président du Syndicat Béziers-Saint-Pons ;* Gaujal, *au nom des producteurs de vins blancs ;* Maurel, Coulondre, Servage, *au nom de ceux de Puichéric,* Cambon, *après lesquels l'Assemblée vota, à l'unanimité, la résolution suivante :*

RÉSOLUTION

Les Vignerons,

Indignés de la violation flagrante de l'accord commercial avec l'Italie du 16 mars 1931, qui a limité à un contingent annuel de 250.000 hectolitres, la quantité de vins italiens pouvant bénéficier du tarif réduit de 55 francs,

Se demandent par suite de quelles complaisances cette quantité a pu être considérablement dépassée et quelles assurances ont pu être données aux importateurs italiens pour leur permettre d'affirmer que grâce à ce tarif réduit, ils pouvaient maintenir leurs prix malgré l'épuisement du contingent, alors qu'en France cette mesure était dissimulée à la production et au commerce, pour éviter leurs légitimes protestations,

Réclament des sanctions contre les représentants et agents du Gouvernement responsables de ces illégalités qui ont amené en fin de campagne, la débâcle du marché des vins et compromis le sort de la nouvelle campagne, pour le plus grand profit d'une poignée de spéculateurs,

Demandent que les importateurs qui ont bénéficié de ces fraudes soient tenus de payer le complément du droit de douane, dont ils ont été indûment exonérés,

Dénoncent la faillite de la politique des accords commerciaux qui, après avoir employé des moyens frauduleux en mars 1931 à l'occasion de la ratification d'un précédent accord avec l'Italie, aboutit dans l'exécution de l'accord de mars 1931, au scandale actuel.

EN PLEINE SAISON 1931

Dans le Centre-Est, le début d'août ne tient pas la promesse du printemps.

Il pleut trop souvent et la chaleur manque au point que les haricots poussent en feuilles et oublient de fleurir, que les tomates deviennent énormes et oublient de rougir : *Lycopersicum sempervirens !*

Quelques journées de forte chaleur pourront réparer cela.

La moisson des blés s'est effectuée dans de bonnes conditions, sauf pour certaines parcelles tardives et que l'herbe avait fini par envahir.

L'avoine et l'orge ont été plus abondantes que les autres années, seulement on ne peut les rentrer entre les ondées orageuses et on craint qu'elles ne germent en moyettes. C'est un peu la règle dans nos pays où les pluies d'août sont les plus abondantes de l'année.

Toutefois les orages ont été assez sages. Ils sont arrivés tardivement, ce qui a évité la verse et ils n'ont pas grêlé de grandes surfaces.

Il aurait fallu de la chaleur pour rétablir les luzernes de l'humidité de 1930, mais le foin ne manque pas. La campagne est verdoyante comme en juin.

Les betteraves seront énormes comme l'an dernier.

Nous terminons les prunes qui n'étaient ni abondantes ni sucrées, pommiers et poiriers se présentent assez bien. On pourra faire du cidre de fruits tombés. Il n'en manque pas.

Quant à la vigne, elle continue à bénéficier de l'absence de gelée et d'un temps favorable au printemps. Le mildiou a toutefois envahi les jeunes pousses que l'on va rogner

Le grain est beau. Même les vignes non sulfatées ni soufrées promettent quelque vendange.

Les vignes de Noah sont magnifiques. Le vin doit manquer un peu à la consommation, ce dont bénéficient les petits vignerons. Il est enlevé en ce moment à la feuillette par les débitants ne voulant pas se charger de stocks avant la vendange, qui provoquera probablement une baisse des prix.

La campagne des cornichons se poursuit dans de meilleures conditions qu'on ne l'aurait cru.

Les prix semblent stabilisés.

Notre polyculture sera récompensée de son labeur mieux que les spécialistes des campages et des villes voisines où s'installe le chômage. La ville a rendu quelques ouvriers à l'agriculture, en particulier pour les battages qui commencent.

Gurgy-sur-Yonne, 10 août 1931.

Pierre LARUE.

ASSOCIATION DE PROPAGANDE POUR LE VIN

LE VIN COMPRIS DANS LE PRIX DU REPAS

Depuis quelques semaines, nous recevons de nombreuses lettres.

Les unes nous félicitent du résultat obtenu par la campagne « vin compris », et nous précisent les progrès acquis. En effet, à cette heure, de toutes les régions nous arrivent de nouvelles adresses de restaurants revenus à la coutume bien française : « *Du repas à prix fixe, vin compris.* »

Les autres nous signalent des résistances. Trop nombreux, en effet, sont encore les restaurants qui ne comprennent pas le vin ; trop nombreux ceux qui donnent du vin inférieur ; trop nombreux ceux qui exagèrent les prix. Quelques correspondances sont très précises, mais plusieurs négligent de donner le nom des restaurants incriminés, certaines mêmes ne sont pas signées et ne font pas connaître l'adresse du correspondant.

L'A. P. V., qui depuis bientôt cinq ans poursuit avec énergie la campagne du « vin compris », insiste pour que tous ceux qui vivent de la vigne et du vin l'aident rationnellement. Comment ?

1° En donnant toujours la préférence aux hôtels qui comprennent le vin dans le prix du repas. Tous ceux qui par nonchalance, snobisme, ou égoïsme agissent autrement portent préjudice à la cause viticole, et retardent le retour général au « repas à prix fixe, vin compris » ;

2° En insistant auprès de MM. les Restaurateurs qui hésitent à comprendre le vin...

Exemple : Nous connaissons un viticulteur, père de famille, qui, en villégiature, avant de laisser descendre les bagages, demande le patron de l'hôtel, et lui pose la question : Comprenez-vous le vin dans le prix du repas ?

Le patron répond quelquefois : Non, ce n'est pas l'habitude de la Maison ? Le père de famille dit simplement : je le regrette, je suis viticulteur, et mon devoir est de donner la préférence à ceux qui aident la viticulture.

Et, *toujours*, le père de famille en question a obtenu satisfaction. Avant de quitter l'hôtel, il envoie régulièrement l'adresse à l'A. P. V. (il s'agit en l'espèce de Luchon, Lourdes, Barbazan, Lamalou, Valras).

Nous devons ajouter que les hôtels et restaurants qui aident au retour « des repas à prix fixe, vin compris », n'auront pas à s'en repentir. Sur l'initiative de M. Barthe, il va être demandé une diminution des taxes en leur faveur. Ce n'est que justice de récompenser ainsi les amis de la viticulture.

A. Nougaret,
Président de l'A. P. V.

DONNEZ LA PRÉFÉRENCE

AUX HOTELS ET RESTAURANTS QUI SERVENT LES REPAS A PRIX FIXE

VIN COMPRIS

Les viticulteurs se rendant à la capitale doivent donner la préférence aux Hôtels et Restaurants qui comprennent le Vin dans le prix des repas.

Nous nous faisons un plaisir de leur signaler les noms et adresses (tant de Paris que de l'Exposition Coloniale) qui nous sont déjà parvenus

Nos listes sont portées à la connaissance des consommateurs avec la plus entière bonne foi, et dans le seul but de répandre l'usage du Vin. Il va sans dire que si des erreurs ou omissions étaient constatées par les intéressés, celles-ci étant absolument involontaires, il suffira de les signaler au siège de l'A.P.V., 72, allées Paul-Riquet, Béziers, pour que son Comité s'empresse de les réparer dans les publications qui suivront.

A. P. V.

PARIS

Restaurant Luce, place Clichy ;	25 fr.
Brasserie Maxeville, boulevard Montmartre ;	22
Restaurant Rose-Marie, 18, rue Mogador ;	25 et 28
Grand Restaurant de la Gare de l'Est.	16
Restaurant Presto, 1, rue des Filles-Saint-Thomas (2e)	18
La Restauration Moderne, 117, rue Saint-Lazare (8e) ;	20

Restaurant Clément, 39, boulevard de Clichy (9e) : 15
Restaurant Dauphinois, 37, boulevard Batignolles (8e) ; 18
Restaurant Léon Rivoli, 18, rue de Rivoli (4e) ; 12
Restaurant Léon-Royal, 202, rue Saint-Honoré (1er) ; 9
Le Coin d'Amis, chez Lançon, 110, rue de Courcelles (17e) ; 15
Grand Restaurant du Centre, 9, Faubourg Montmartre (9e) ; 12
Le Vieux Luxeuil, 12, boulevard Diderot (12e) ; 6
Restaurant Manceau, 18, boulevard du Temple (11e) ; 6
Restaurant des Trois-Gares, 69, rue de Lyon (12e) ; 6
Castiglione (cuisine italienne), 23, boulevard Saint-Martin (3e) ; 10
Restaurant Gardès, 15, boulevard Saint-Martin (3e) ; 12
Restaurant Gabriel, 28, boulevard de l'Hôpital (5e) ; 6
Terminus-Austerlitz, 12, boulevard de l'Hôpital (5e) ; 18
Grande Taverne du Coq d'Or, 149-151, rue Montmartre (2e) ; 18 à 25
Restaurant Lhérault, 57, boulevard Saint-Martin (3e) ; 6
A la bonne Franquette, près du Sacré-Cœur et place du Tartre ; 30
Taverne de l'Hermitage, 6, boulevard de Clichy (Concert) ; 16
Brasserie Pigalle, 6, boulevard de Clichy ; 16
Aux Noyaux, 30 boulevard de Clichy (Musée culinaire) ; 15
Restaurant Clérard, 28, boulevard Rochechouart ; 10
Brasserie Desmoulins, 112, boulevard Rochechouart ; 20
Etablissements Duval, « Capucines », 39, boul. des Capucines ; 25
Poccardi, 9, boulevard des Italiens, « Vins Français » ; 30
E. Gardes, 42, boulevard Bonne-Nouvelle ; 12
Restaurant de la Terrasse, 30, boulevard Bonne Nouvelle ; 10
Restaurant du Globe, 8, boulevard de Strasbourg ; 22
Etablissement-Potin, place Saint-Augustin ; 23 à 26
Restaurant-Hôtel Terminus, 9, route de Nogent, Vincennes (Seine) ;
Hôtel Saint-Nicolas, l'Isle-Adam (Seine-et-Oise).

EXPOSITION COLONIALE

Restaurant de la Cité des Informations ; 25 fr.
Gaston Duval, concession 31 b. Madagascar ; 20
Restaurant de l'Afrique Occidentale Française ; 25
Le Dragon d'Argent (sur l'Ile de Reuilly) ; 18
Brasserie du Lac (Allée du Lac Daumesnil) ; 18 et 20
Restaurant de la Belle Escale (près du Pavillon des Pays-Bas) ; 15
Restaurant Donogoo-Congo (face au Théâtre-d'Eau) ; 25
Brasserie Restaurant Café Maure Algérien ; 20
Le Bungalow d'Angkor-Vat ; 25

SUR LA PERLE DE CSABA

« Faisant suite à l'article de M. le Dr. Cher, paru dans le numéro du 21 juin de votre honorable revue, je me permets de faire part à vos lecteurs que la Perle de Csaba est cultivée en Hongrie depuis plus de 25 ans sur des étendues assez considérables. Malheureusement c'est très difficile d'obtenir des sarments vraiment bien sélectionnés parce que généralement dans les vignobles où elle est plantée, elle est mélangée avec le Chasselas et d'autres variétés de table.

D'après mon avis on pourrait la sélectionner encore, car on observe des ceps régulièrement et abondamment fructifères, pendant qu'il y en a beaucoup qui sont peu fertiles ou stériles.

En ce qui concerne les autres observations de M. le Dr. Cher, il faut dire que les guêpes attaquent toutes les variétés précoces.

Chez nous c'est surtout le Muscat de Lunel qui est fortement attaqué par les guêpes. Par contre, nous n'avons pas observé des dégâts considérables causés par les passereaux et, chez nous, il n'était jamais encore nécessaire de lutter contre ces oiseaux, comme cela paraît être le cas en Bessarabie. Il y a aussi chez nous des passereaux, mais si on tire de temps en temps quelques coups de fusil ou si on met un épouvantail dans le vignoble, il n'y a pas de dégâts à craindre.

M. le Dr. Cher a parfaitement raison en disant que la récolte de la Perle de Csaba est médiocre, mais nous avons fait l'observation que si on greffe sur un porte greffe très vigoureux et fructifère, comme par exemple le *Berlandieri* × *Riparia Teleki 8B*, et si on lui donne une longue taille, le rendement des ceps s'améliore sensiblement.

A. Téléki

TRIBUNE LIBRE

L'EMPLOI DES MOUTS CONCENTRÉS

ET L'INTÉRÊT DE LA CONCENTRATION POUR LES VIGNOBLES A GRAND RENDEMENT

La loi du 4 juillet 1931 envisage les moyens permettant d'assurer la stabilisation des cours des vins. Sans cette réglementation, les excédents de production auraient déterminé la débâcle des cours, car la consommation en 1929 a atteint 46 millions d'hectolitres, tandis que la production moyenne dépasse la consommation de plus de 15 millions d'hectolitres.

Pour éviter l'augmentation de volume, on a d'abord limité les plantations, puis, pour réduire le volume, on a autorisé l'emploi des moûts concentrés en vinification dans tous les vignobles de France et d'Algérie.

En somme, il s'agit d'absorber 15 millions d'hectolitres de moût en excès, et si on y arrive, tout le monde sera satisfait et le législateur aura cette fois bien travaillé.

Au point de vue de la propagande pour le renom du vin, la loi impose le paiement de redevances pour les vignobles à grand rendement, produisant par conséquent des vins à faible degré. On pense que la rigueur de ces redevances incitera les viticulteurs à améliorer leur vin en l'enrichissant par du moût concentré provenant de leur récolte.

L'enrichissement autorisé est de 2°5 d'alcool total ou en puissance, ce qui représente une adjonction de 6 litres environ de moût concentré à 35° Baumé par hectolitre de vendange. Si le moût est à 7° Baumé, on aura consommé 36 litres de moût à 7° Baumé pour cet enrichissement. Le viticulteur, dans ce cas, aura réduit de 35 o/o le volume de son vin.

Sur un rendement antérieur à l'hectare de 180 hectolitres, en continuant ses errements, il aura à payer une redevance de fr. 80 par hectolitre, tandis que s'il enrichit son vin de 2°5 d'alcool, il n'aura plus à payer qu'une redevance de fr. 5 par hectolitre pour ce cas particulier.

Naturellement, la valeur de sa vendange n'aura pas changé, puisque la totalité du sucre se retrouve intégralement.

La concentration est une opération bien au point maintenant, ne réclamant aucun personnel spécialiste et qu'il est aisé d'entreprendre ; toutefois, il convient de choisir judicieusement le matériel afin de ne pas altérer le goût du raisin.

La dépense de concentration s'élève à 6 francs par hectolitre de moût traité, ce qui est peu de chose par rapport à la diminution qui en résulte sur l'application de la redevance.

On pourra de la sorte absorber un volume de vendange presque égal à l'excédent et l'équilibre se trouvera ainsi réalisé avec le moindre effort.

Si cette mesure est bien comprise, elle évitera aussi de recourir au blocage, dont la réalisation ne se ferait pas sans mal, dans le cas de plusieurs années successives d'abondance, et, selon une expression déjà émise « Le Blocage n'emmagasine que de la baisse ».

Faut-il encore ajouter que le blocage des vins à faible degré n'est guère approprié puisque ces vins ne possèdent pas la même capacité de tenue que ceux à plus haut degré.

Comme l'augmentation de la consommation ne peut être réalisée que par la vente des vins de bonne qualité, il semble donc que l'enrichissement des vins faibles doit être l'objectif dans ce cas.

Une installation de concentration pourra être faite en commun pour desservir plusieurs vignobles voisins.

Le moût concentré est en somme du pur jus de raisin frais qui peut être consommé sous cette forme par addition d'eau, ce qui forme une boisson délicieuse sans alcool, ou encore un jus de raisin frais, possédant toutes les vertus curatives du raisin La consommation sous cette forme peut prendre un très grand développement, car, sur notre globe, il y a la moitié de la population qui, pour raison de politique ou de croyance, ne consomme pas d'alcool.

Enfin, l'exportation du moût concentré est appelée à se développer dans les pays notamment où le vin coûte trop cher. En reconstituant le moût sur place pour la fermentation, on obtient un prix de revient beaucoup plus réduit parce qu'on a économisé 75 o/o de poids et de volume pour le transport, et cette économie peut arriver à représenter la moitié de la valeur du vin.

Pour arriver à écouler sous une forme ou sous une autre un excédent de récolte, par exemple de 15 millions d'hectolitres, les viticulteurs ne doivent pas ignorer qu'ils doivent recourir aux nouvelles méthodes que la loi autorise pour éviter les effets d'une crise toujours possible.

Ch. Lemale.

UNE RÉGLEMENTATION DU SUCRAGE A ADOPTER

Le statut de la viticulture voté par le Parlement, n'a [illegible] rien prévu pour la lutte contre le sucrage clandestin des vendanges, sucrage qui, avec le mouillage, constituent les causes principales de surproduction de vins de qualité inférieure, comme l'ont déclaré, à maintes reprises, les défenseurs attitrés de la viticulture.

Nous regrettons vivement, comme nous l'avons déclaré dans ce journal en juin dernier, que la lutte contre la fraude et la suppression des piquettes

n'aient pas été votées par les chambres, laissant ainsi une brèche importante, avec le rejet de la liberté des visites des caves, dans les moyens votés pour sauver la production nationale.

Or le Maroc, dont la production suffit à peine à la consommation du pays, vient de nous donner un exemple de clairvoyance des pouvoirs publics et de discipline des producteurs de vins, et un remarquable exemple de défense efficace de la viticulture, par l'arrêté viziriel du 23 mai 1931 réglementant la détention des sucres et glucoses par les viticulteurs marocains.

Combien la viticulture française aurait gagné à adopter les dispositions ci-dessous de cet arrêté :

Article Premier. — Pendant la période des vendanges, la détention des sucres et des glucoses est *interdite* dans le périmètre de toute exploitation viticole et, d'une façon générale, dans tout local destiné à la vinification.

Art. 2. — Par dérogation à l'article 1er du présent dahir, des autorisations spéciales de détention pourront être accordées par le directeur général de l'agriculture hors des locaux contenant des vendanges, moûts ou marcs de raisins, dans les conditions ci-après :

Les demandes d'autorisation devront indiquer les *quantités nécessaires* et *préciser les motifs* de nature à *justifier* cette *exception*.

Les bénéficiaires seront tenus de se munir d'un carnet sur lequel ils inscriront les quantités de sucres ou de glucoses reçues et celles employées, en précisant l'usage qui en aura été fait ; les consommations domestiques n'excédant pas 1 kgr. par jour, en moyenne pour la famille de l'exploitant et son personnel, pourront faire l'objet d'une inscription en bloc, à la fin de chaque semaine.

Art. 3. — Les fonctionnaires désignés par le gouvernement chérifien ainsi que tous les agents habilités pour effectuer les prélèvements au titre de la répression des fraudes, ont le droit de *se livrer à toutes investigations* qu'ils jugeront *utile* pour l'exécution du présent arrêté :

Dans le cas où des visites devront être effectuées dans les habitations à l'intérieur desquelles se trouvent des femmes musulmanes, les agents se feront précéder par la « Arifa » ou à défaut par une femme de confiance.

Art. 4. — Les infractions aux dispositions du présent arrêté seront punies des peines prévues par les dahirs en vigueur.

Nous soumettons ces sages dispositions à l'attention de la commission de la Chambre, de la commission interministérielle de la viticulture et aux confédérations des vignerons de France et d'Algérie.

Les décrets du 1er août sur le statut de la viticulture s'ils arrêtent les grosses plantations n'auront aucune action sur le « rendement à la cuve » (par mouillage et sucrage) qui vient s'ajouter au rendement du vignoble dans de nombreuses exploitations, — il faut avoir le courage de le proclamer encore pour faire ressortir aux déclarations de récolte des rendements élevés à l'Ha.

La loi Labroue doit être amendée dans ce sens si on veut vraiment protéger le bon vin de France contre les producteurs et négociants malhonnêtes, qui livrent encore trop de vins ne provenant pas de la fermentation du pur jus de raisin.

G. Moatti,
Ingénieur Agricole
Président du Syndicat d'appellation d'origine des vins de Zaccar
Miliana (Algérie)

POLYCULTURE ET CULTURES ASSOCIÉES

(*Suite et fin*)

Les cultures associées de rapport

De l'ensemble de notre étude sur la polyculture, monoculture et cultures associées, il se dégage nettement une supériorité très marquée en faveur des exploitations à cultures multiples.

Les fermes à polyculture et spéculations animales, qui sont restées fidèles à l'économie rurale de jadis, *économie rurale améliorée*, ne demandent pas « des lois d'exception électorales » pour vivre largement.

Dans ce genre d'exploitation, le propriétaire, pour faire de l'argent, doit multiplier, le plus possible, les cultures productives ainsi que les spéculations sur le bétail.

Dans ce cadre normal, économie rurale et zootechnie constituent les pierres de touche du succès.

La non connaissance approfondie de ces deux questions conduisent à la perte des capitaux et à la ruine des propriétés. Une expérience spécialisée, vieille de 35 années, nous permet d'être très catégorique à ce sujet ! Cette affirmation expliquera aux nombreux lecteurs « du *Progrès Agricole et Viticole* » les échecs passés ou présents de nombreux exploitants, comme des Sociétés foncières, tant en France qu'aux colonies. La nécessité de placer « l'Ingénieur conseil agricole » sur le même plan que les docteurs, avocats, architectes, avoués, notaires, etc., etc., ne saurait être discutée par les individualités intelligentes de la terre ou de la Finance.

La valeur de l'exploitation ou du placement, se situe en raison de la valeur technique du conseiller technique et du chef d'exploitation.

Les cultures associées s'imposent à l'attention des propriétaires, aux prises avec les difficultés économiques actuelles. Les bénéfices réalisés sont réguliers, et de l'indice de 3 à 10 supérieurs, comparativement aux cultures ordinaires.

Les grandes et moyennes propriétés leur consacreront de 3 à 6 hectares, selon la constitution du sol, l'exposition, l'altitude, et le cube d'eau disponible.

***

Nous avons d'abord les prés vergers déjà nombreux, et qui peuvent se constituer partout en France. Dans les régions sèches à faible altitude on aura recours aux variétés commerciales suivantes :

Pommiers : Transparente de Croncel ; Rambour d'été ; Astrakan rouge ; de Peasgood.

Poiriers : Crémesine ; Citron des Carmes ; Beurré Giffard ; Chrétien William ; Epargne ; William ; Claps favorite ; Triomphe de Vienne.

En pays plus ou moins montagneux (au-dessus de 200 m. d'altitude), on se spécialisera dans les belles variétés tardives qui atteignent de gros prix, de décembre à avril.

Pommiers : Reinette du Canada ; Reinette grise de l'Isère : Reinette haute bonté ; Reinette du Vigan ; Reinette de Cusy ; Reinette d'Angleterre ; Reinette dorée ; Roset de l'Ardèche ; Double Roset de l'Ardèche ; Servoz de l'Ardèche ; Champ Gaillard des Hautes-Alpes ; Pointu Treschoux des Hautes-Alpes.

Poiriers : Martin sec ; Chapelone (confitures) ; Le Lectier ; Passe Colmar ; Royale de Nyons et Gap ; Doyenne d'hiver ; Passe Crassane ; Bergamotte Espéreu.

Tous ces arbres de plein vent seront plantés sur des surfaces défoncées à 1 m. de profondeur et de largeur, en ayant soin de tenir les racines à la même profondeur qu'en pépinière.

Dans les prés vergers, les arbres seront placés en quinconce à 8 m. en tous sens.

En sols humides, la plantation s'effectuera au niveau du sol et les sujets chaussés avec une bonne butte de terre de 0,35. On assurera la fructification par des tailles, élagages, fumures, traitements insecticides et anticryptogamiques réguliers. Il s'agira de produire de gros fruits de qualité, et pour cela avoir la précaution, suivant les années, d'en supprimer 20 à 40 o/o.

Dans les terres labourables, et surtout en bordure des limites, chemins et murs, on placera pommes et poires suivant les régions, en faisant, en outre, une large place aux noyers, cerisiers, pruniers, coignassiers et nefliers.

Comme variétés on adoptera :

Noyers : Franquette, Chaberte, Mayette.

Cerisiers : Précoce St-Sauveur (10 mai) ; Précoce du Luc ; Jaboulay ; Pélissier ; Moreau ; Reverchon ; Reine Hortense.

Pruniers : Reine Claude d'Oullins (fin juillet) ; Reine Claude verte (fin juillet).

Les distances à adopter varieront avec la configuration des terres.

Les coignassiers et néfliers peuvent se placer en mauvais sols, par suite de leur rusticité bien connue.

Une taille régulière sera de rigueur les premières années pour les arbres à pépins et annuelle pour pêchers et abricotiers, afin d'obtenir de nombreuses charpentières qu'on *orientera toujours horizontalement* pour hâter la fructification et faciliter les traitements et le ramassage.

Ces cultures fruitières bénéficient largement du travail du sol et des fumures. Aussi on arrive facilement à la grosseur, quantité et à la qualité En pratiquant, même de grands espacements, la récolte fruitière augmente le revenu du sol de 30 à 80 o/o.

Toutes nos régions de France peuvent bénéficier très largement de ces cultures fruitières associées.

Nous arrivons enfin aux cultures associées à la vigne, qui nous ont valu de très nombreux déplacements, justifiés par le désir des propriétaires,

régisseurs et fermiers, d'éviter les insuccès techniques et financiers, hélas, très nombreux.

La vigne peut être cultivée en association culturale avec un certain nombre d'arbres ou arbrisseaux fruitiers : pêchers ; cerisiers ; abricotiers : cassissier, avec des légumes et l'asperge.

Si le sol est nu, on plante sur un défoncement d'au moins 0,60. Les arbres deviennent d'autant beaux et âgés, que le travail du sol atteint une grande profondeur. La vigne elle-même en bénéficie largement.

Si on trouve l'argile, en banc continu ou discontinu, il faudra arriver à un plafond de 0,80 et assurer l'écoulement des eaux par drains en tuyaux ou en pierres.

Si les eaux évacuées sont abondantes, elles seront captées pour assurer tout ou partie des arrosages d'été.

C'est au moment du défoncement qu'on assurera une bonne alimentation des racines, en incorporant au sol et sous-sol une forte dose d'engrais organo-chimique. Nos formules sont les suivantes :

Terres franches :

Sulfurophosphate ou basiphosphate..	100	kilogs
Sulfate de potasse....	300	—
Tourteaux broyés très finement.....	1.000	—
et nitrate de soude (en mélange).	500	—

Terres compactes non battantes :

Sulfurophosphate ou basiphosphate..	1.000	kilogs
Sulfate de potasse.....	300	—
Tourteaux.....	2.000	—
et nitrate de soude.....	500	—

En présence d'une vigne d'un certain âge à garnir de pêchers (sols granitiques ou sols calcaires) ou abricotiers (sols calcaires), on supprimera sur les lignes 2 à 3 souches pour faire la place d'un arbre. Les trous seront profonds et larges et de la grandeur moyenne de 1 m. en tous sens. On aura même intérêt, à *sous-soler* et élargir le fond, sur 0,40 à 0,50, ce qui augmentera le cube de terre remué mis à la disposition des racines, et ce cube de terre remué n'est jamais trop grand pour assurer le succès de la nouvelle plantation. Le choix des pêchers ou abricotiers doit être fixé par ce qui existe dans la localité. C'est ainsi que dans les régions granitiques, ou à terre franche, l'association vignes et pêchers se fait avec plein succès. Ailleurs, on adoptera pêchers et abricotiers.

Autrefois, on donnait des écartements de 7 à 8 mètres en tous sens. Actuellement, pour hâter la production, on espace à 5 m. sur la ligne et 6 m. entre les lignes. Ce sont les écartements que nous avons adoptés dans les cultures associées de notre station.

Avec l'association pêchers légumes (pois, haricots, melons), les distances nouvelles sont de 3 5.

Comme variétés on réussira avec :

Sols secs non arrosés : My Flower ; Vainqueur ; Amsden...!!

Sols plus ou moins arrosés : Amsden ; Précoce de Hales ; Incomparable Guilloud ; Medith ; Tardive jaune Saint-Sauveur (octobre), 3 à 4 au kilo. En 1927, 3 pêches ont fait 1100 grammes conservées un mois.

Toutes variétés appréciées du commerce et se vendant très bien.

Dans la vallée de l'Eyrieux (Ardèche), le porte-greffe le plus adopté est — le franc — et dans les bas-fonds, le prunier, mais qui drageonne beaucoup.

Nous avons des essais en cours pour déterminer le meilleur porte-greffe pour l'abricotier. Ce dernier vient à côté du pêcher en l'absence de calcaire. Cela est si vrai, que nous possédons, en plein granite, un abricotier âgé de 40 ans, très vigoureux, mais peu fructifère. Comme variétés d'abricotiers, on portera son choix sur les espèces précoces et commerciales supportant bien les transports :

Précoce Bruel.....	10-20 juin
Luizet.....	20 juillet
Paviot	20 juillet
Poman.....	1er août.

Les cultures associées Pêchers-légumes (pois, haricots précoces) sont d'excellents rapports, si on peut irriguer, même très faiblement. Depuis une vingtaine d'années tous les propriétaires à proximité de l'Eyrieux, possèdent des moteurs et réservoirs pour pratiquer des arrosages réguliers.

***

La plantation, une fois effectuée, il y aura annuellement à donner des soins continus et constants aux plantations.

Les conditions de réussite exigent :

une fumure organique (tourteaux, composts, vieux fumier), et chimique riche ;

des traitements d'hiver, de printemps et d'été ;

des tailles sèches et vertes pour donner des formes régulières aux charpentières et équilibrer la production ;

l'enlèvement de fruits « au nouage » (on en laisse toujours trop) ;

du travail du sol régulier (2 labours et 3 à 4 binages) et des irrigations en juin et juillet, pour assurer la maturité et la production de gros fruits — ceux qui atteignent les prix les plus élevés — (7 à 9 au kilo) (1).

Enfin s'assurer de l'eau pour les irrigations par tous les moyens utiles connus. *L'eau est le grand levier de richesse dans la culture du pêcher.*

Nous aurons à revenir sur toutes ces questions dans un travail qui passera dans le *Progrès Agricole et Viticole*. Nous montrerons d'une façon très simple, que la taille du pêcher ne présente aucune difficulté pour ceux qui ont :

de *l'œil*,

(1) Mais on arrive souvent de 4 à 6 au kilo et normalement à 10.

tant soit peu de technique fruitière et qui savent manier serpette et sécateur, et cela en peu de mots.

La recherche des débouchés sera le facteur important pour la bonne vente rémunératrice des produits.

Dans le Gard, Vaucluse, Bouches-du-Rhône, Drôme et Ardèche, il y a des marchés plus ou moins importants connus. La vallée de l'Eyrieux n'a pas de marchés, ce qui constitue une lacune assez grave. Les producteurs emballent en plateaux ou cageots, et expédient à des mandataires, ce qui présente à la fois des avantages et des inconvénients.

Nous pensons, qu'étant donnée la valeur exceptionnelle des pêches, cerises et légumes primeurs de l'Eyrieux, tous les producteurs devraient s'intéresser à la création de marchés, de Beauchastel à Saint-Sauveur-de-Montagut. Cela ne saurait présenter de difficultés après entente entre les municipalités et syndicats agricoles. Cette organisation laisserait de la main-d'œuvre disponible pour les autres cultures et l'entretien de la maison. Mais qu'on n'oublie pas, que créer sur le papier, syndicats, coopératives et marchés ne constituent qu'un travail très primaire !

Le cultivateur demande surtout des réalisations. Pour cela, tout créateur administratif doit suivre et guider ses créations jusqu'à ce qu'il ait trouvé « l'*animateur* » qui assurera la continuité de l'œuvre et le succès.

* * *

Les cultures associées bien dirigées ont apporté aisance et quelquefois fortune dans les Vallées du Rhône, de l'Eyrieux, Vaucluse, etc., etc.

Ces cultures ne sont plus discutables quant à leur résultat final financier. Nous aurions pu très facilement donner à ce sujet des chiffres vrais ! Mais nous pensons que le cultivateur doit être discret et maître chez lui comme le savetier et le quincailler..... (1).

Les cultures associées sont donc à préconiser un peu partout, en y joignant selon les régions les cultures ordinaires, la viticulture et les spéculations animales. Nous en donnons l'exemple sur 1 hectare expérimental entourant notre station.

Cultures vignes.....	75 ares
Cultures diverses en houillières..	25 ares

Nous trouvons là :

Pêchers.....	200 (2)
Abricotiers.....	10

(1) Au total, on avait les prix approximatifs suivants à la culture :

	Poids du noyau		Circonférence
Pêches de 240 gr.....	10 gr.....	5 fr. le kilo.....	25/25
— de 200 —.....	8 gr.....	4 fr. —	24/23
— de 100 —.....	7 gr.....	3 fr. 50 —	20/19
— de 60 —.....	6 gr.....	1 fr. —	15/16

(2) 300 en automne 1931.

Pommiers, poiriers (tardifs).....	30
Cerisiers, pruniers, noyers.....	20
Néfliers, figuiers, châtaigniers....	7
Fraisiers.....	200
Cassis, Framboisiers, Groseillers..	100

Sur cette petite surface, nous retirons (1) beaucoup plus de profits, que par la location de 3 fermes, que nous n'avons pas encore pu reprendre.

L'exécution des travaux auxquels nous participons, exige annuellement, arrosages, fleurs et légumes compris, environ 200 journées.

Enfin, avec les cultures associées, toute la main-d'œuvre familiale est utilisée, ce qui réalise une économie de main-d'œuvre de plusieurs milliers de francs.

Conclusions

La polyculture avec cultures associées pour les grandes et moyennes exploitations et cultures associées avec spéculations animales, dans les deux cas précipités restent maîtresses des destinées de notre agriculture nationale.

Dans les circonstances économiques difficiles traversées, ces modes d'exploitation assurent vie et liberté, tout en permettant l'attente de jours meilleurs.

Arthur Cadoret,
Ingénieur Agricole Conseil, Station Centrale (libre)
de zootechnie et d'Economie rurale.
Lauréat, Académie d'Agriculture, Méd. d'Or 1930,
St-Sauveur-de-Montagut (Ardèche).

DISTRIBUTION D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE

PASSAGE A TRAVERS LES PROPRIÉTÉS PRIVÉES

Le bénéfice des servitudes prévues aux alinéas 1°, 2°, 3° et 4° de l'article 12 de la loi du 15 juin 1906 est accordé, sous les conditions fixées au dit article, aux distributions d'énergie électrique placées sous le régime de la concession ou de la régie et non déclarées d'utilité publique, lorsqu'elles seront réalisées avec le concours financier de l'Etat, des départements, des communes ou des syndicats de communes.

Toutefois la servitude d'appui prévue par l'alinéa 3e ne pourra être exercée qu'après déclaration d'utilité publique, lorsque l'emprise des supports dépassera un mètre carré (Loi du 13 juillet 1925, art. 298).

Le Décret du 27 décembre 1925 est venu préciser les conditions d'application de la loi précitée.

Article premier. — Sont considérées : 1° Comme distribution d'énergie électrique réalisées avec le concours financier de l'Etat, les distributions bénéficiant de subventions sur les fonds du budget du Ministère de l'agriculture, ou de prêts accordés par l'Office National du Crédit Agricole par application de la loi du 2 août 1923.

(1) Les bénéfices doubleront avec les pêchers en production.

2° Comme distributions d'énergie électrique réalisées avec le concours financier des départements, des communes et des syndicats de communes, les distributions exécutées avec des subventions de ces collectivités, lorsque le total de ces subventions atteindra au moins 10 o/o de la dépense prévue au devis.

Art. 2. — L'emprise d'un support est définie par la surface comprise à l'intérieur d'un polygone enveloppant la plus grande section des fondations ou de la projection horizontale du support jusqu'à deux mètres au dessus du sol.

Art. 3. — Les supports sont placés en principe sur les limites des propriétés ou des cultures.

Art. 4. — L'enquête pour l'établissement des servitudes a lieu dans les formes prévues par la section II du Chapitre V du Decret du 3 avril 1908.

D'une manière générale les canalisations sont placées sur les points les moins dommageables, et ce n'est qu'exceptionnellement que les sociétés passent à travers les champs en culture.

La pose des canalisations ou supports dans un terrain ouvert et non bâti ne fait pas obstacle au droit du propriétaire de se clore ou de bâtir.

Une indemnité est due dans tous les cas, reglée en premier ressort par le juge de paix, et s'il y a enquête par un seul expert.

P. D.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIETES AGRICOLES

Centre d'apprentissage de bergers du Merle. — Les cours de la 2me session du Centre d'apprentissage de bergers du Merle, commenceront le 15 octobre prochain.

Ce centre, organisé par l'Union Ovine de France, s'adresse particulièrement aux fils des éleveurs de moutons qui désirent recevoir une instruction professionnelle à la fois technique et pratique

Demander tous renseignements à l Union Ovine de France, 282, boulevard Saint-Germain, Paris, ou, au Directeur du Centre d'apprentissage de bergers du Merle, Fondation Agricole « Félix Abram », par Salon-de-Provence (B.-du-R.)

Exposition Internationale de Culture Mecanique de 1931. — *L'Exposition Internationale de Culture Mecanique* organisée par le *Ministère de l'Agriculture*, le *Ministère de la Guerre* et les *Chambres Syndicales de Motoculture*, aura lieu à Versailles (Ferme de La Manière), du 25 au 30 septembre inclus.

Cette manifestation comprendra les sections suivantes :

Tracteurs agricoles en fonctionnement. (Le 26 septembre, ces appareils fonctionneront en utilisant du carburant national).

Moteurs à huile lourde, à huile végétale et à carburant national, présentés en ordre de marche.

Gazogènes fines. — Camions militaires à gazogène. — Appareils rotatifs pour la carbonisation du bois. — Moto-pulvérisateurs et pulvérisateurs à grand travail. — Tracteurs horticoles. — Matériel de labourage électrique.

Un service spécial d'autobus assurera le parcours entre la gare de Versailles (Rive-gauche) et le terrain de l'Exposition à La Minière.

Pour tous renseignements, s'adresser au Commissariat général, 30, Avenue de Messine, Paris, 8e, téléphone : Laborde 24-94.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Au cours du mois de juillet, la consommation des vins s'est élevée à 272.994 hectolitres dans Paris, et à 575.169 dans la banlieue, soit, au total 848.163 hectos pour la région parisienne, contre 840.057 hectos en juin dernier, et 870 379 en juillet 1930.

Le stock commercial, à la fin du mois écoulé, était de 924.267 dans les Entrepôts parisiens, et de 1.570.351, dans ceux du reste du département de la Seine, soit en total 2.494.618 hectos, au lieu de 2.593.976 à la fin du mois de juin, et 2.644.785 aux derniers jours de juillet 1930.

Les prix pratiqués de gros à gros sur place sont restés sans changements bien notables au cours de la dernière huitaine, pendant laquelle les transactions n'ont pas encore été très importantes. On était à la veille de jours fériés.

Il faut espérer qu'avec l'afflux des visiteurs de l'Exposition Coloniale, et malgré l'exode des habitants de Paris vers la province pendant ces journées, les détaillants vont éprouver quelques besoins de refaire des provisions, car leurs ordres, s'ils sont assez suivis, sont toujours de peu d'importance chacun.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 17 août	Cours du 24 août
8°.....		Aramon plaine,	Aramon de plaine
8 à 9°.....		supérieur et costières	supérieur 14 à 17 fr.
9 à 10°.....	18 à 19 fr.	15,50 à 18 fr. 50	Montagne 14 à 17 fr.
11°.....	le degré		
11 à 12°.....			
Rosé, paillet, gris..			
Blanc Bourret.....			

Nimes. — La Fédération des Caves Coopératives du Gard nous communique les ventes suivantes :

Un lot, Saint-Gervais, 300 hectolitres, vin rouge, 9 degrés 7, couleur moyenne, au prix de 170 francs. Enlèvement immédiat.

Un lot de 200 hectolitres, vin rouge, 9 degrés 7, couleur moyenne, à 168 francs. Enlèvement immédiat.

Coopérative de Saint-Laurent-de-Carnols, plusieurs petits lots de vin rouge 9 degrés 1, au prix de 150 francs. Enlèvement rapide.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 18 août	Cours du 25 août
8°.....		Vins rouge, 3e choix,	Vins rouges, 3e choix
9°.....	155 à 200 francs	incolé	incolé
10°.....	l'hecto	2e choix, 13,00 à 17,00	2e choix, 14,00 à 16,00
11°.....		1er choix, 17,00 à 18,00	1er choix, 16,00 à 17,00
Rosé.....		Rosé et blanc de blanc	Rosé et blanc de blanc
Blanc de blanc.....		pas d'affaires signalées	pas d'affaires signalées

Sète. — **Chambre de Commerce.** — **Bourse de Sète.** — **Marché du 12 août 1931.**

Vins de pays, rouge ordinaire, le degré, 15,00 à 18 fr. 00 ; supérieur, »»,»» à »» francs ; rosé, »»,»» à »» fr. ; blanc, »»,»» à »» fr.

Algérie, rouge, rosé et blanc ordinaire, 17,50 à 19 fr. 50 ; supérieur 17,50 à 19 fr. 50 le degré. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fût acheteurs comptant net.

Béziers. — (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 14 août	Cours du 21 août
—	—	—	—
8°.....		15,50 à 18 fr.	
9°.....	15,50 à 19 fr. 50	le degré	Pas de cote
10°.....	le degré		
11°.....			
Vins rosés.....			
Vins blancs.....	18 à 19 fr.		

Chambre d'Agriculture de Béziers. — Pas de cote.

— Nous pouvons signaler les affaires :

Près Puisserguier : 2.000 hl., 9°, 130 francs ; près Puimisson : 420 hl., 9°, 148 francs ; près Pouzolles : 150 hl., 8°1, 120 francs ; près Béziers : 400 hl., 160 francs ; près Bassan : 170 hl., 9°7, 155 francs ; près Pouzolles : 130 hl., 8°7, 135 francs ; près Bassan : 170 hl., 10°3, 162 francs

Olonzac. — **Vins rouges** : 15,00 à 18 fr. 00 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne. — **Semaine du 15 au 22 août 1931** : 16,00 à 19 fr. le deg.

Aude. — **Narbonne.** — Chambre de Commerce de Narbonne, Commission de constatation des cours. — Vins du Narbonnais : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Narbonne. — Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 14 au 20 août :

Vins du Narbonnais, de 15 à 18 francs le degré. Ces prix s'entendent, l'hectolitre nu.

Alcools : sans affaires.

Loiret. — **Orléans** (Court. off. court. asser). — Vin rouge du pays Gris-Meunier... à... Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, 350 à 450 francs. Vin blanc de Blois, 300 à 400 francs les 228 litres

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 8 à 12°, de 16 fr. 50 à 18 fr. 50.

Corbières, de 10 à 13°, de 16 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 15 août	Cours du 22 août
—	—	—	—
8°.....	15,50 à 18 fr. 00	En raison des fêtes	
9°.....	le degré	pas de marché	Pas de cote
10°.....			
11°.....			
12 à 13°.....			
15°.....			

Bouches-du-Rhone. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 19 août. — Région : rouge, 16,00 à 17 fr. 50 l'hecto-degré ; blanc, 16,00 à 17 fr. 50 l'hecto-degré ; rosé, 16,00 à 17 fr. 50 l'hecto-degré.

Oran. — Du 14 août 1931 :
Vins rosés, 12 fr. le degré.
Autres vins, aucune affaire connue.

MARCHÉ AUX RAISINS

Paris. — Halles Centrales. — Raisins du Midi, blanc, les 100 kgs, de 150 à 300 francs; Midi noirs, les 100 kgs, 100 à 200 fr. ; Midi œillade, les 100 kgs, de 200 à 400 francs ; Chasselas Moissac, avec sarment, le kilo de 2 à 3 fr. 50 ; Espagne, muscat, le kilo, 3,50 à 5 francs.

Pujaut. — Le 24 sont vendus 10.000 kilos chasselas, d'une moyenne de 150 francs.

Bourbon. — Marché du 25 août. — Chasselas dorés extra, 160 à 170 : 1er choix, 150 à 160 ; ordinaires 130 à 140. fr.
Vente assez active. Gros apports prévus.

ALCOOLS

Béziers. — Le Syndicat des rectificateurs du Midi nous communique la cote suivante :
Alcool rectifié extra neutre, 95 à 97 degrés, courant, 1.125 fr. l'hecto 100 degrés, prochain, »,»»» fr. Vin de distillerie, 10,50 à 11 fr.
Nimes. — Trois-six bon goût 100 degrés, 930 fr. ; trois-six marc 86° deg., »»» fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 875 à 900 fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 21 août 1931.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	4 fr. 15 à 4 25	le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	2 fr. 25 à «,»»	degré acid. tot.
— — 20 à 22 o/o —	2 fr. 90 à »,»»	—
— — au-dessus.	3 fr. 00 à » fr. »»	—
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	4 fr. 50 à « fr. »»	—

Logé sacs doubles, wagon complet départ.
A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.
Marché tendance faible.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce.* — 25 août 1931.

	Courant	Septembre	4 de Novembre
Blé.....	173-174 P.	168-169,50 P.	170 P.
Seigle ..	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine .	93 à 85 P.	81 à 94,75 P.	82 à 82,50 P.

New-York, 21 août.
Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible 61 3/8 (57 fr. 51) les 100 kilos ; dur d'hiver n°2 disponible 61 3 8 (57 fr. 51) ; bigarré Durum n° 2, disponible (incoté).
Maïs. — Disponible pour l'exportation 58 1/4 (57 1/8).
Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 27 ; pour le Continent 8 1/2.

GRAINES FOURRAGÈRES

Alger, 14 août. — Féveroles 87 fr. les 100 kilos.
Brienon (Yonne), 21 août. — Vesces de printemps 125 fr. ; d'hiver 150 fr. les 100 kg.

La Loupe (Eure-et-L.), 18 août. — Trèfle incarnat 230 fr. ; hybride 500 fr. ; vesces d'hiver 130 fr. les 100 kg.

Toledo, 21 août. — On cote en dollars et cents le bushel (36 litres 34) : de pays disponible 13.50 (incoté) ; octobre 13.50 (incoté) ; décembre 13.75 (incoté).

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Août	Septembre	Octobre
	—	—	—
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal.	104.50	106	106
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique.....	88 50	89.50	90.50
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique	102.50	103.50	104.50
Ammonitre 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique.....	—	—	—
Nitropotasse 16,5 azote, 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique, 25 o/o de potasse.....	—	—	—
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal.....	105	107	108
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal.....	92	94	95
Potazote 12,5 o/o azote ammoniacal, 25 o/o de potasse.	102.50	—	—

Les 100 kilogr., par wagon, 10 tonnes franco gare grands réseaux Hérault, sauf pour cianamide (départ Marignac, Haute-Garonne).

COURS DU NITRATE DE SOUDE

LIVRAISON	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Févr.	Mars	Avril	Mai et Juin
Nantes La Pallice Bordeaux	104,50	105,50	106,50	107,50	108,50	109,50	110,50	111 »	111,50
Port-Vendres Sète Saint-Louis-du-Rhône Marseille	105,75	106,75	107,75	108,75	109,75	110,75	111,75	112,25	112,72
Strasbourg	105,50	106,50	107,50	108,50	109,50	110,75	111,50	112 »	112,50

Ces prix s'entendent aux cents kilos brut pour net, par 10 tonnes minimum, marchandise livrée en sacs d'origine non réglés, sur wagon départ dans tous les ports français mentionnés ci-dessus, fonds à nous transmettre accompagnés des instructions d'expédition; toutes autres conditions habituelles.

DIVERS

Sète. — **Produits chimiques** : sulfate potasse 48/52, 119 à 125 fr.; chlorure potassium 48/52 ; 88 à 90 fr. ; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 264 à 274 fr. ; sulfate cuivre neige, 268 à 279 fr. : superphosphate minéral 14, 30 à 35 fr. ; sulfate de fer, 29,00 à 35,00 logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Ch. Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 16 au samedi 22 Août 1931

	TEMPERATURE				PLUIE	
	1931		1930		1931	1930
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.
Angers						
Dimanche..	17.5	11.0	22.3	15.2	»	5.7
Lundi.....	18.8	8.0	21.2	17.5	«	8.2
Mardi.....	21.7	14.3	21.7	13 8	0.5	0.2
Mercredi..	28.4	10.7	18.6	10.5	«	12 8
Jeudi.....	23 0	13.0	21.9	13 1	«	trac.
Vendredi...	22.4	17 3	20.5	11 0	»	»
Samedi.....	21.5	16.0	22.8	12.2	«	»
Total....					152.7	124.7
Angoulême						
Dimanche..	19.7	9.7	21.2	13.9	1.9	0.4
Lundi	19.3	9.6	24.9	15 7	«	»
Mardi.....	21.0	11 6	20.5	15 0	1.5	0.9
Mercredi....	23.8	9.0	20.5	13.8	»	»
Jeudi.....	25.2	8.7	20.3	13.8	«	6.6
Vendredi...	22 4	16.2	20.8	14 0	2 4	»
Samedi.....	21.0	14.0	23 0	15.0	22.2	0.6
Total....					202.0	275.2
Clermont-Ferrand						
Dimanche..	19.2	12.8	23.8	6.8	»	0 9
Lundi.....	18.8	10.9	28.8	12.8	0.9	»
Mardi.....	20.0	8 8	25.6	15.4	0.4	10 9
Mercredi....	21.3	10.8	25.6	13.8	»	»
Jeudi.....	25.6	7.1	25.7	12.8	«	«
Vendredi...	25.0	12.3	22 0	13.4	«	«
Samedi.....	19.9	13.0	22.8	15.0	23.2	»
Total...					161 9	184.5
Bordeaux						
Dimanche...	20.0	11.2	24.7	10.8	5.0	»
Lundi.....	20.0	8.4	27.6	14.4	3.0	»
Mardi.....	19.8	11.0	22 0	16.4	0.8	0.3
Mercredi....	23.4	10.2	21.0	10.8	»	2·0
Jeudi.....	26.8	10.4	19.9	14.6	«	4.6
Vendredi...	24.0	17.0	21.6	12.0	«	«
Samedi.....	23,5	15.0	24.5	12.0	23.5	0.4
Total....					204 9	141.7
Toulouse						
Dimanche...	20.6	13.9	27.2	12.1	13.7	»
Lundi.....	20 9	11.9	31.5	13.4	0.5	»
Mardi.....	21.6	9.2	22.0	19.0	»	7.0
Mercredi...	»	13.6	22.6	14.3	»	0.3
Jeudi.....	30.0	10.1	21.0	13.8	»	«
Vendredi...	21.7	16.0	24.6	13.9	»	»
Samedi.....	18.9	16.0	25.8	12 6	1.0	»
Total...					69.0	44 9
Perpignan						
Dimanche...	21.9	14.6	31.0	17.4	»	»
Lundi.....	24.1	15.3	30.6	18.6	«	»
Mardi.....	25.6	14.6	27.5	19 8	»	57 0
Mercredi....	27 5	17.9	22.7	16 9	«	4.1
Jeudi.....	25 2	14.9	27.2	16.3	»	«
Vendredi...	27.0	17.3	27.1	18.2	0.2	»
Samedi ..	28.8	18 6	27.2	18.7	trac.	»
Total ..					89.4	121.5

	TEMPERATURE				PLUIE	
	1931		1930		1931	1930
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
16.5	11.0	20.2	12.6	»	trac.	
17.0	6.5	25.0	16.2	»	1.5	
19.0	11.0	25.2	14.0	4.7	0.9	
18.0	6.9	19.0	9.3	»	1.1	
21.0	14.0	20.1	10.5	0.6	9.3	
20.4	13.0	16.6	11.8	«	1.0	
18 6	14.5	21.0	9.6	1.3	0.7	
				183.8	181.2	
Dijon						
20.0	12.6	21.0	13.8	»	»	
19.6	9 2	25.5	15.8	«	0.9	
20.2	10 1	21.3	14.8	10.1	0.4	
19.6	10 3	21.1	13.0	»	trac.	
22.8	9.1	19.9	10 2	«	7.3	
24.0	12.6	19.5	11.9	1.3	trac.	
18 5	14.4	20.7	11.9	24.7	«	
				205.0	228 5	
Lyon						
20.6	12.4	21.8	10.5	18.4	»	
19.9	9.2	25.5	16.4	trac.	0.9	
20.2	10 1	23.7	13.0	0.2	4.2	
19.0	10.3	19.6	14.0	0.2	1.0	
22.8	9.1	18.5	13.0	«	0.3	
24.1	12.6	20.6	11.0	trac.	trac.	
18.5	14.4	19.7	14.8	26.4	0.4	
				214 3	255.3	
Marseille						
24.0	18.2	29.0	16.4	26.8	»	
23.5	15.0	28.4	18.6	«	»	
25.2	15.2	25.0	17 2	«	9.4	
26 3	16.7	24.0	17.0	«	trac.	
27.4	10.5	25.7	16.0	«	»	
25.5	17.0	25.0	17.7	»	«	
»	21.0	25.0	15.0	»	«	
				31 6	38.1	
Montpellier						
30.1	12 9	29.6	11 0	»	»	
29 6	11 9	24.1	11.0	»	trac.	
30.2	16.1	28.0	17 9	»	trac.	
30.0	14 9	28.1	16.5	trac.	»	
29.0	17.9	25 3	15.9	trac.	«	
24.0	15 7	27 4	17.9	trac.	«	
24.1	13.0	28 4	17.3	0.7	«	
				50.1	82 5	
Alger						
28.7	23.4	30.4	15.8	»	»	
27 6	18.9	34 3	18 5	»	»	
26 7	22.0	29 9	19 4	»	«	
27 0	21.9	30 2	16.7	»	«	
33 6	20 2	30.5	18.8	»	1.4	
28.4	22 0	32.0	17.2	»	»	
33 1	22 3	33.0	16 0	»	«	
				0.5	9.7	

Observations. — Eté.

Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.